



Au fil du Marché ...

Feuillantine Croquante Duo de
Champignons et Poireaux

Ou

Coquille gratinée aux fruits de mer

Sauté Volaille Citronnelle Piment Espelette,
Gratin Dauphinois

Ou

Sauté Volaille à la Bourguignonne,
Gratin Dauphinois

Transparence Foret Noire Voile de Cacao

Entrée Plat ou Plats Dessert 13€

Menu 16,00 € / pers

Marché Lorrain ...

Quiche Lorraine, Duo de Crudités
Mesclun de Salade

Ou

Terrine Campagnarde Ail des Ours
Compotée Mirabelles, Mesclun de Salade

Joue de Porc Confites aux Petits Légumes
Pomme terre façon Tofaille

Ou

Echine de Porc Fumée , Sauce Moutarde
Pomme terre façon Tofaille

Transparence Fromage Blanc et Mirabelles

Entrée Plat ou Plats Dessert 13€

Menu 16,00 € / pers

Menu Plaisir...

Dome Onctuosité de Fromage Frais,
Tartare de Tomates et Saumon Fumé

Ou

Salade César en Transparence

Blanquette de Veau,
Petits Légumes Printanier

Ou

Cuisse de Canette aux Cerises Acidulées
Petits Légumes Printanier

Entremet Pralin Abricots,
Crème Confiture de Lait

Entrée Plat ou Plats Dessert 16€

Menu 19,00 € / pers



Collection 2015



*La signature gourmande
De vos réceptions*

Inspiration ...

Aumônière de Saumon en Duo de Choux,
Crème Ail des Ours

Ou

Quiche Revisitée , Miroir Nantua
« Saint Jacques et Poireaux »

Pavé de Porc Façon Wellington
Petits Légumes Printanier

Ou

Cuisse de Canette aux Cerises Acidulées
Petits Légumes Printanier

Transparence Tiramisu Framboises,
Voile Croquant Chocolat

Entrée Plat ou Plats Dessert 19€

Menu 22,00 € / pers



La signature gourmande De vos réceptions

Brochette de Petits Pains

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ

1.10 € / Pièces

Brochette de Petits Pains

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ

0,90 € / Pers

Plateaux de Fromage

Assortiment de 4 fromages, Compotée de Fruit de Saisons

3,00 € / Personne

Supplément salade

0,60 € / Personne



Forfait Liaison Chaude

(Mise en température, maintien au chaud
en conteneur isotherme)

20€ TTC / par commande jusqu'à 30 personnes

Menu Gourmand

Pressée de Lapereau et Foie Gras
Mesclun aux Herbes fraîches

Ou

Pavé de Perche, Beurre blanc
Bouchon de Choucroute au Lard

Magret d'oie, Eventail de Poires aux Epices
Farandoles de Légumes Printanier

Ou

Bœufs Confit, Ecrasé de Carottes aux Noisettes
Farandoles de Légumes Printanier

Tarte aux Fromage Blanc Revisitée...
Autour de la Fraise et de la Rhubarbe

Entrée Plat ou Plats Dessert 23€

Menu 26,00 € / pers